MANUEL

AIRLUX DTTH63ET

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo Darty.com Tous nos magasins Communauté SAV Darty

airlux

Spécialiste de l'encastrable

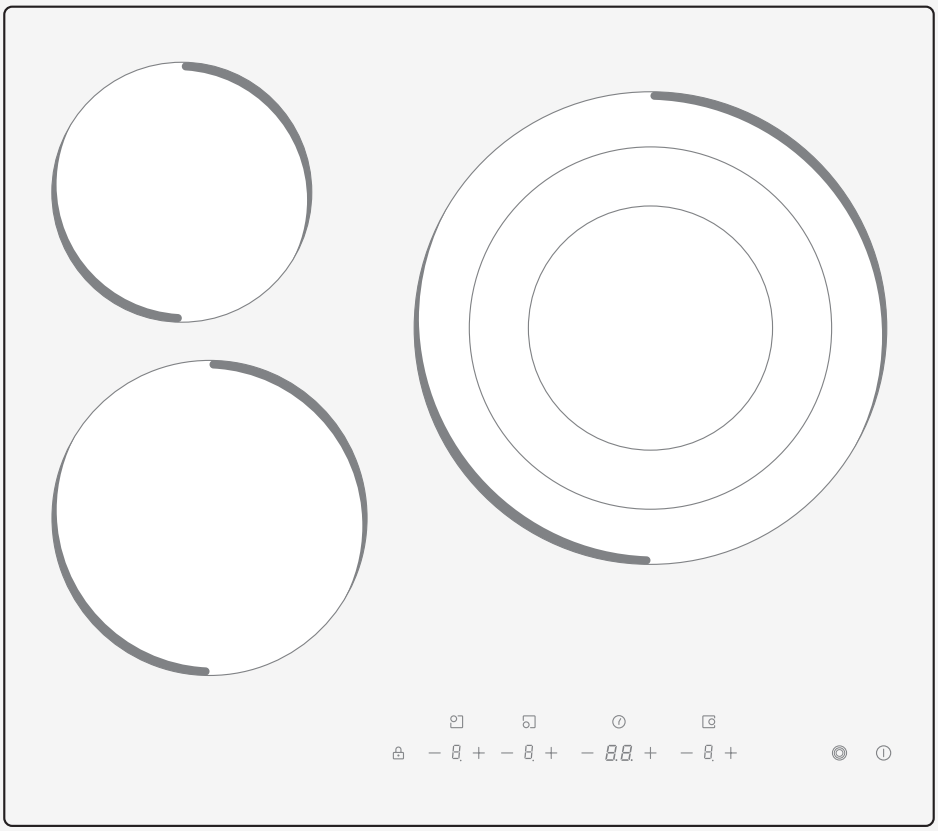
FRANÇAIS

airlux

Spécialiste de l'encastrable

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE
MANUEL D'INSTRUCTION

DTTH63ET



Nous vous remercions d'avoir choisi Airlux. Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel. Cela vous permettra de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions de manière à garantir une utilisation sûre et optimale de votre nouvel appareil.

Avis de sécurité : *Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour une utilisation ultérieure. Le design et les spécifications peuvent être modifiés sans préavis dans le cadre d'améliorations de nos produits. Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus est uniquement à titre de référence. Merci de considérer l'aspect réel de votre produit comme référence standard.*

SOMMAIRE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	5
CARACTÉRISTIQUES	10
APERÇU DU PRODUIT	11
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	13
INSTALLATION DE VOTRE PRODUIT	15
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	26
DÉPANNAGE	27
ELIMINATION ET RECYCLAGE	29

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

USAGE DE L'APPAREIL

Les directives de sécurité suivantes visent à prévenir tout risque imprévu ou dommage résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Nous vous prions de vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer de leur intégrité, garantissant ainsi un fonctionnement en toute sécurité. En cas de dommage, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez noter qu'aucune modification ou altération de l'appareil n'est autorisée par mesure de sécurité. Toute utilisation non conforme peut entraîner des risques et annuler les conditions de garantie de votre appareil.

Légendes des symboles utilisés dans la notice

DANGER
Ce symbole indique la présence de gaz extrêmement inflammables, représentant un danger potentiel pour votre vie et votre santé.

AVERTISSEMENT DE TENSION ÉLECTRIQUE
Ce symbole indique un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension électrique.

AVERTISSEMENT
Ce terme indique un danger présentant un degré de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION
Ce terme indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE
Ce terme indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais non un danger direct pour votre vie ou votre santé.

INSTRUCTIONS À OBSERVER
Ce symbole indique qu'un technicien de service doit uniquement utiliser et entretenir cet appareil conformément aux instructions d'utilisation fournies.

Veuillez lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation avant de mettre en service votre table. Conservez-les à proximité immédiate de votre appareil afin de pouvoir l'utiliser ultérieurement si besoin.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SECURITÉ

Votre sécurité est importante pour Airlux. Veuillez lire ces informations attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson.

INSTALLATION

Risque de chocs électriques

Avant toute intervention ou maintenance sur l'appareil, assurez-vous de le débrancher de l'alimentation électrique principale.

• Il est impératif et obligatoire de connecter l'appareil à un système de mise à la terre adéquat.

• Les modifications du système électrique domestique doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.

• Ignorer ces recommandations peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque de coupures

Soyez vigilant : les bords des panneaux de l'appareil sont tranchants.
Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

• Avant d'installer ou d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

• Ne placez aucun matériau combustible ou produit sur cet appareil à aucun moment.

• Assurez-vous que ces informations sont accessibles à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.

• Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies.

• L'installation et la mise à la terre de cet appareil doivent être effectuées par une personne qualifiée.

• Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

• L'installation incorrecte de l'appareil pourrait annuler toute garantie ou réclamation de responsabilité.

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sous réserve d'une supervision ou d'instructions appropriées sur une utilisation sécurisée de l'appareil et de la compréhension des dangers impliqués.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

• Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou des personnes qualifiées afin de protéger votre appareil et garantir votre sécurité.

• **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

• Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

• Le nettoyage de votre table de cuisson ne peux pas être réaliser à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

• L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
• **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : ne pas ranger ou stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. Le processus de cuisson doit systématiquement être supervisé, surtout lorsqu'il s'agit d'un processus de cuisson à court terme.
• **AVERTISSEMENT :** Une cuisson non surveillée avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

UTILISATION ET MAINTENANCE

Risque de chocs électriques

• Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
• Éteignez la table de cuisson au niveau de l'alimentation principale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
• Ignorer ces conseils peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque pour votre santé

• Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
• Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
• Ignorer ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de brûlures

• Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
• Ne laissez pas une partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisson adaptés entrer en contact avec la surface en verre jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.
• Tenez les enfants à l'écart.
• Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur les autres zones de cuisson en fonctionnement.
• Gardez les poignées hors de portée des enfants.
• Ignorer ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupures

• La lame ultra-tranchante du grattoir de la table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez le grattoir avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
• Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

• Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
• Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer une pièce.
• Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
• Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
• Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
• Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
• Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être accompagnés et instruits par une personne responsable et compétente dans son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
• Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres interventions doivent être effectuées par un technicien qualifié.
• Ne placez pas ou ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
• Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
• N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ni ne traînez les casseroles sur la surface en verre de l'induction, cela pourrait rayer le verre.
• N'utilisez pas d'éponges ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, cela pourrait rayer le verre de l'induction.
• Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : zones de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; maisons de ferme ; clients d'hôtels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type bed and breakfast.
• **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
• Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'il sont sous surveillance continue.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions / d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et l'utiliser. Pour l'installation, veuillez lire la section référente. Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez le pour une utilisation future.

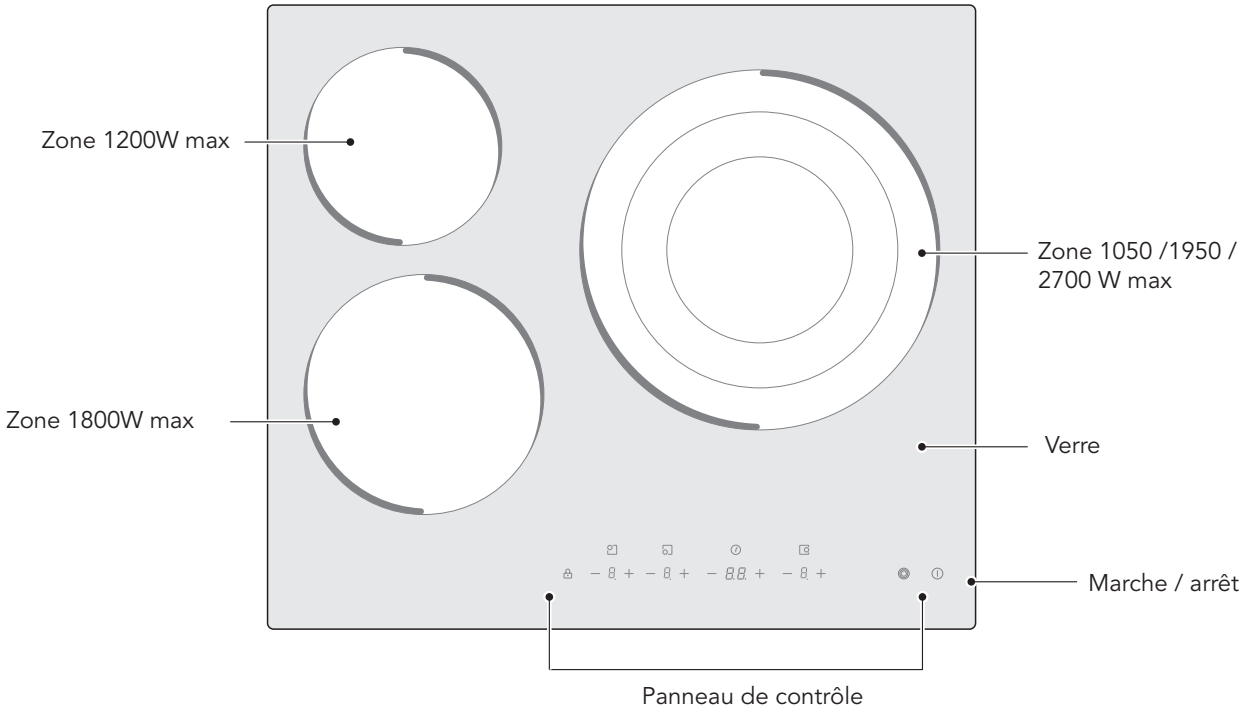
CARACTÉRISTIQUES

Table de cuisson	**DTTH63ET**
Nombre de zones de cuisson	3 zones
Alimentation / tension	220-240 V - 50/60 Hz
Puissance électrique d'installation	5200 - 6200 W
Dimensions du produit (l x p x h)	590 x 520 x 51
Dimensions d'encastrement (l x p x h)	560 x 480

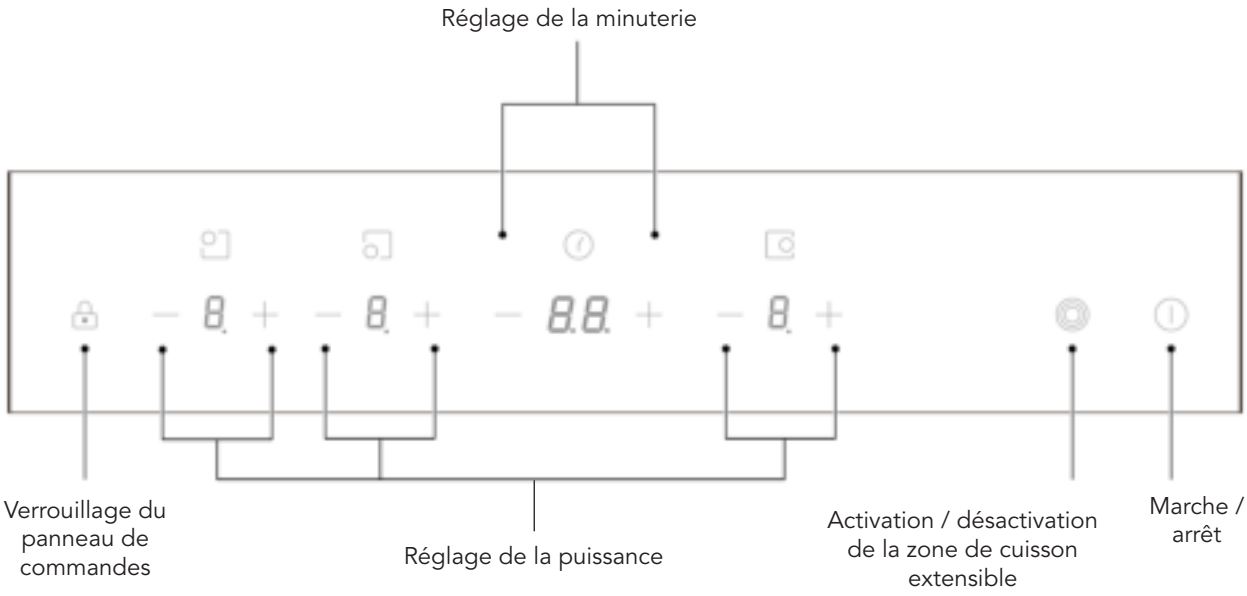
Les dimensions et le poids sont donnés à titre indicatif. Dans notre démarche constante d'amélioration de nos produits, il est possible que nous modifiions les spécifications ainsi que le design du produit sans notification préalable.

APERCU DU PRODUIT

VUE GLOBALE



PANNEAU DE CONTRÔLE



NOTE

Toutes les images présentées dans ce manuel sont uniquement utilisées à des fins d'explication. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration ne pourra faire l'objet d'une réclamation.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La plaque de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur est conçue pour répondre à divers besoins culinaires grâce à son chauffage par halogène, son contrôle micro-informatique et sa sélection de puissance multiple. Cette plaque de cuisson offre des performances sûres et fiables, garantissant un confort de vie optimal et permettant de savourer pleinement les plaisirs de la cuisine.

MODE DE FONCTIONNEMENT

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEL APPAREIL

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être présent sur votre table de cuisson en céramique.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

⚠ Lors de bain de friture, veuillez faire preuve de prudence, car l'huile et la graisse peuvent chauffer rapidement, surtout lors de l'utilisation de la fonction Boost. À des températures très élevées, il existe un risque d'auto-inflammation de l'huile et de la graisse, ce qui pourrait entraîner un incendie grave.

CONSEILS DE CUISSON

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

Mijotage, Cuisson du riz

Le mijotage se produit à une température légèrement inférieure au point d'ébullition, généralement autour de 85°C, lorsque des bulles se forment occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est une technique essentielle à la préparation des soupes et des ragoûts, car elle permet aux saveurs de se développer sans surcuire les aliments. Cette technique est également idéale pour la préparation des sauces à base d'œufs et épaissies avec de la farine.
La cuisson du riz par méthode d'absorption, nécessite un réglage de température légèrement plus élevé que le réglage minimum de la table de cuisson afin d'assurer une cuisson optimale.

Saisir de la viande

Pour préparer des steaks juteux et savoureux, suivez ces étapes :
1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez le steak dans la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Cuisson à feu vif / wok

Pour préparer des aliments à feu vif :
1. Choisissez un wok à base plate compatible avec la céramique ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson à feu vif est une méthode rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par faire cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites ensuite cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients doucement en vous assurant qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

RÉGLAGES DE CHAUFFE

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de divers facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez.
N'hésitez pas à expérimenter avec la plaque de cuisson en céramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

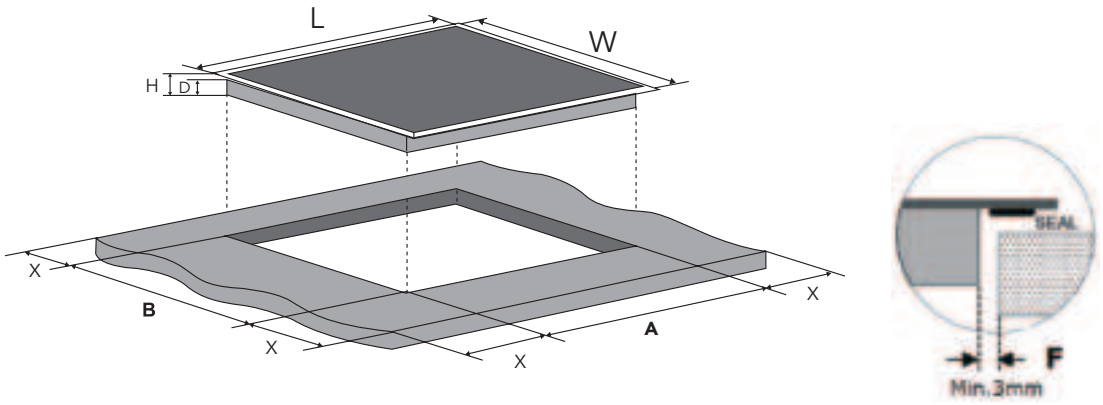
Réglages de chauffe	Fonctions de cuisson
1-2	• Cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles à la chaleur • Mijotage • Cuisson à feu doux
3-4	• Chauffe rapide des aliments • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	•Pancakes, crêpes
7-8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9	• Cuisson à feu vif • Saisir • Amener la soupe à ébulition • Faire bouillir de l'eau

INSTALLATION

CHOIX DE L'EQUIPEMENT

Pour préparer l'installation de votre table de cuisson, découpez la surface de travail conformément aux dimensions spécifiées dans le schéma. Lors de l'installation et de l'utilisation, veillez à maintenir un espace minimal de 50 mm autour du trou.
Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30mm. Choisissez un matériau de surface résistant à la chaleur et isolant, en évitant le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques, à moins qu'ils ne soient traités pour être résistants à la chaleur. Cette précaution est nécessaire pour prévenir les chocs électriques et la déformation due au rayonnement thermique de la plaque chauffante.
Veuillez-vous référer au schéma ci-dessous pour plus de détails :

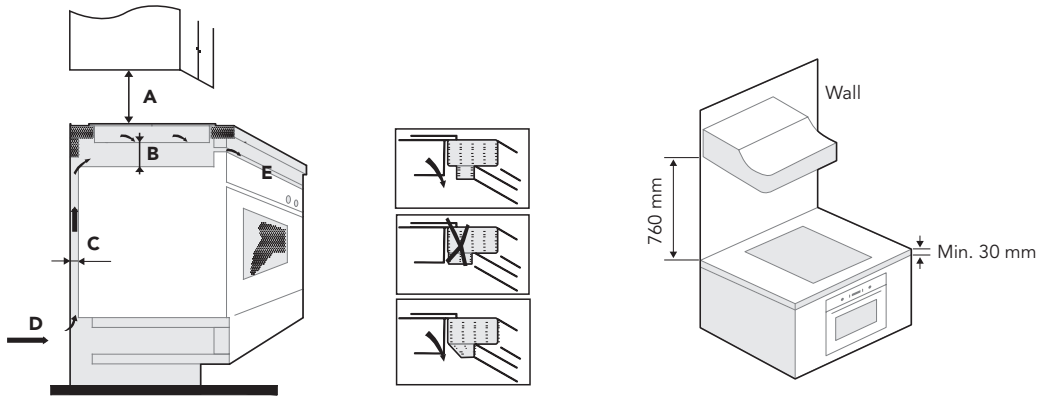
⚠ **NOTE :** Un espace de sécurité d'au moins 3 mm doit être maintenu entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 min	3 min

Il est impératif de garantir une ventilation adéquate pour la plaque de cuisson en céramique et de veiller à ce que ni l'entrée d'air ni la sortie ne soient obstruées, sous aucun motif. Assurez-vous également que la plaque de cuisson en céramique fonctionne correctement, tel qu'illustré ci-dessous.

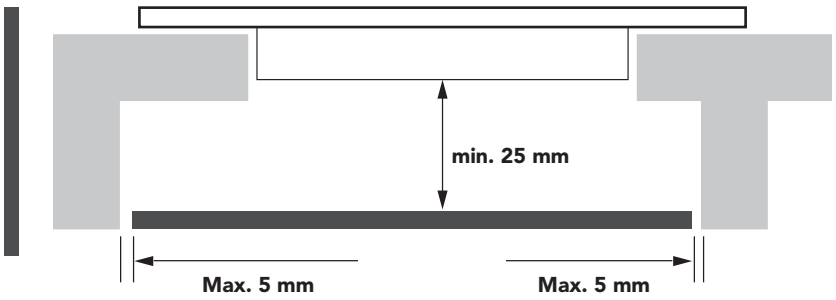
⚠ **Remarque :** la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air (5 mm)

AVERTISSEMENT : Prévoir une ventilation adéquate

Veuillez-vous assurer de prévoir un espace de ventilation adéquat et de ne pas bloquer les entrées et sorties d'air. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure de la table de cuisson ou tout risque de choc électrique imprévu pendant son utilisation, il est impératif de placer un insert en bois fixé par des vis à une distance minimale de 25 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Nous vous recommandons de suivre attentivement les instructions ci-dessous pour une installation sécurisée.



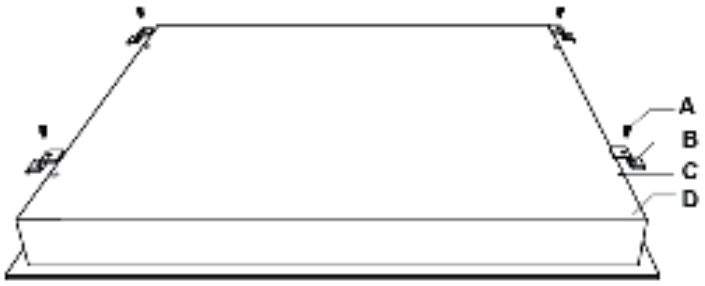
⚠ Assurez-vous que les ouvertures de ventilation encerclant la table de cuisson ne soient pas bloquées par le plan de travail lors de l'installation de l'appareil.

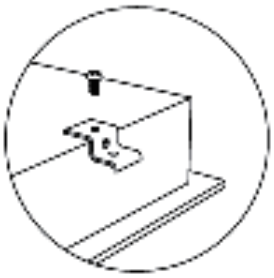
⚠ • Notez que la colle utilisée pour attacher le matériau plastique ou en bois au meuble doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter tout décollement.

• Par conséquent, les surfaces du mur à l'arrière de la table, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes, doivent supporter une température minimale de 90°C.

AVANT DE LOCALISER LES SUPPORTS DE FIXATION

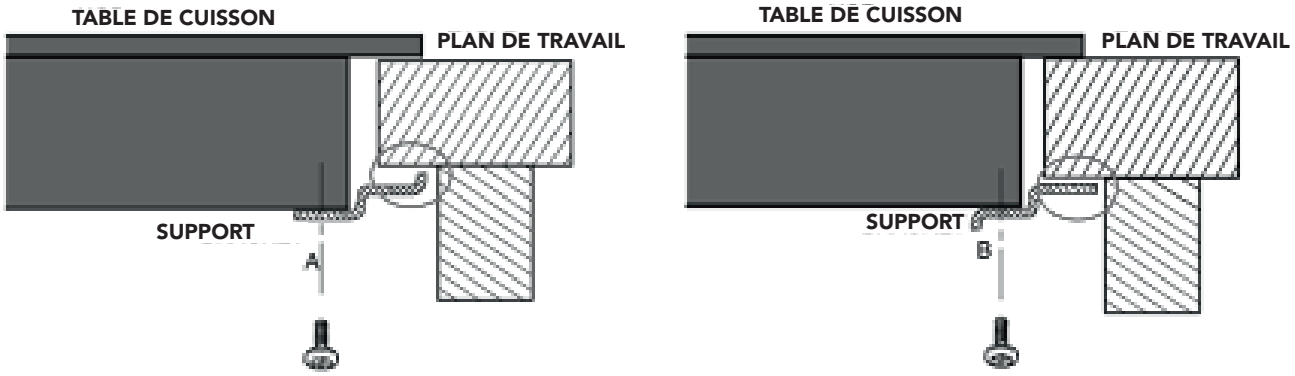
L'unité doit être installée sur une surface stable et lisse. Vous pouvez utiliser l'emballage pour plus de facilité. Veillez à ne pas exercer de force sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.
Après l'installation, fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail en vissant quatre supports sous la plaque, comme indiqué sur l'image ci-dessous.





A	B (mm)	C (mm)	D
Vis	Support	Trou	Surface

Ajustez la position des supports de manière à les adapter à l'épaisseur du plan de travail.



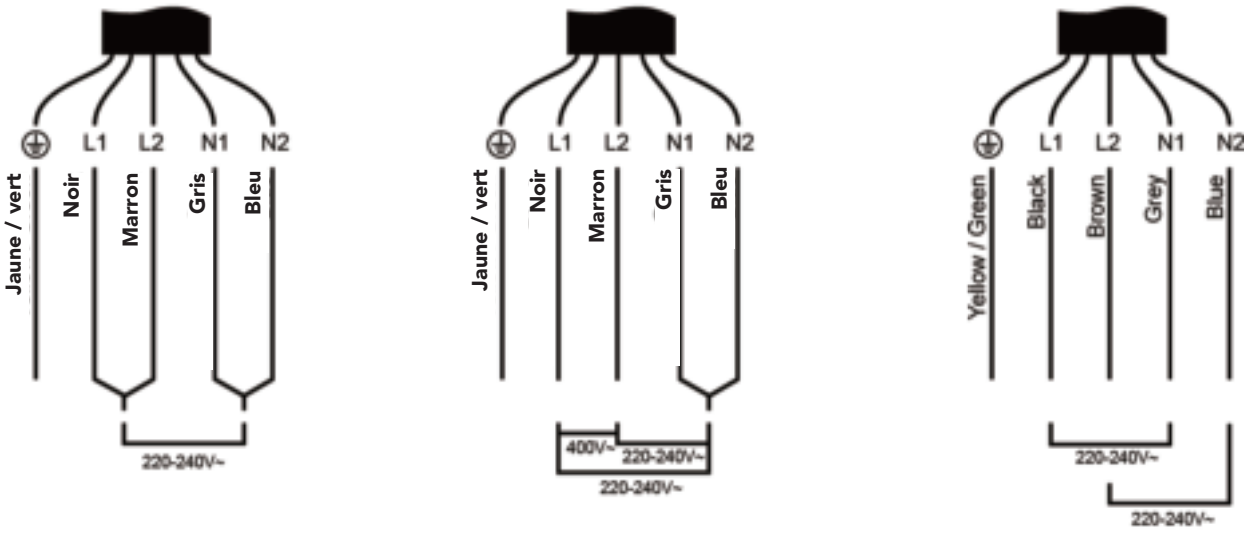
⚠ **Attention :** Après l'installation, il est impératif de vérifier que les supports de la plaque de cuisson ne sont en aucun cas en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail, comme illustré dans l'image fournie.

AVERTISSEMENT

1. Installation par un professionnel : Nous vous recommandons vivement de confier l'installation de votre table de cuisson à votre revendeur ou un technicien compétent. Ne tentez pas d'effectuer cette opération vous-même.
2. Emplacement de montage : Assurez-vous de ne pas monter la table de cuisson sur des équipements de refroidissement, des lave-vaisselles ou des séchoirs rotatifs.
3. Optimisation de la dissipation de chaleur : Pour garantir une meilleure fiabilité, veillez à installer l'appareil de manière à permettre une dissipation de chaleur optimale.
4.Résistance à la chaleur : Assurez-vous que les matériaux du mur ainsi que la zone située au-dessus du plan de travail peuvent résister à la chaleur générée par l'appareil.
5.Protection contre la chaleur : Afin d'éviter tout dommage, assurez-vous que la couche isolante et l'adhésif utilisés peuvent résister à des températures élevées.
6.Nettoyage : Il est déconseillé d'utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE

⚠ L'alimentation électrique doit être raccordée selon les normes de votre habitation ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire, conformément aux instructions fournies. Vous trouverez ci-dessous une illustration détaillant la méthode de connexion recommandée.



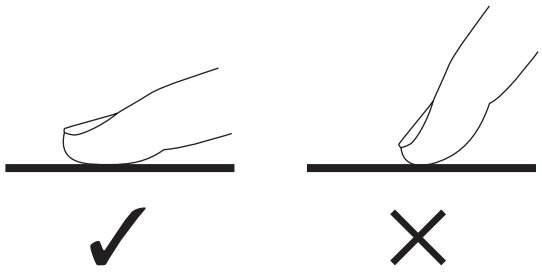
• En cas de dégradation du câble électrique ou s'il nécessite un remplacement, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente, utilisant les outils appropriés pour éviter tout risque d'accident.
• Si l'appareil est directement raccordé à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
• Votre installateur doit vérifier que la connexion électrique est correctement effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
• Il est important de ne pas plier ou comprimer le câble électrique.
• Le câble doit être inspecté régulièrement et doit être remplacé uniquement par une personne qualifiée.

⚠ Après l'installation, veuillez noter que la surface inférieure ainsi que le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne seront plus accessibles.

UTILISATION

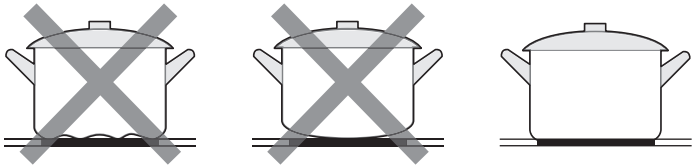
CONSEILS SUR L'UTILISATION DES COMMANDES SENSITIVES

• Les commandes réagissent au toucher, aucune pression excessive n'est nécessaire.
• Placez votre doigt de manière appropriée, en utilisant sa totalité plutôt que seulement son extrémité.
• Un signal sonore retentira à chaque fois qu'une commande est activée par le toucher.
• Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et dépourvues de tout obstacle tel qu'un ustensile ou un chiffon. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.

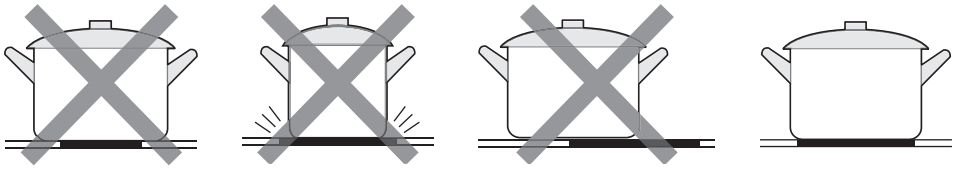


CONSEIL SUR LE CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

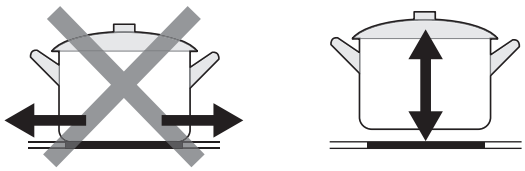
• Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



• Vérifiez que le fond de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'il repose parfaitement à plat sur la surface en vitrocéramique et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Toujours centrer votre ustensile sur la zone de cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.



• Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson en céramique plutôt que de les faire glisser, afin d'éviter tout risque de rayure sur la surface en verre.

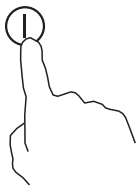


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

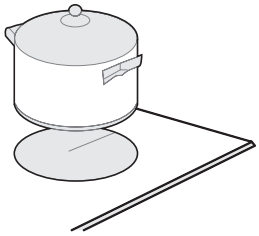
1. Démarrage de la cuisson

Pour démarrer la cuisson, une fois la table de cuisson sous tension, l'indicateur sonore émet un bip unique. Tous les voyants s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent, signalant que la table est en mode veille.

1- Appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt. Tous les indicateurs afficheront "-"



2- Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous avez choisie. Assurez-vous que le fond de la casserole ainsi que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

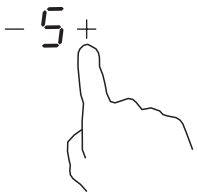


3. Afin de choisir un niveau de puissance, il vous suffit de toucher les boutons "-" ou "+" sur le panneau de contrôle.

• Si aucun niveau de chaleur n'est sélectionné dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Dans ce cas, vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.

• Vous avez la possibilité de modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

• En restant appuyé sur l'une des commandes, la valeur de la puissance de chauffe augmentera ou diminuera en conséquence.

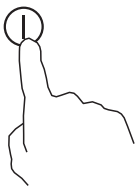


2. Arrêt de la cuisson

1. Pour éteindre la zone de cuisson, vous avez deux options :

- Faites défiler jusqu'à "0" en utilisant les boutons "-" ou "+".
- Touchez simultanément les boutons "-" et "+". Cela éteindra la zone de cuisson.

2. Eteignez l'appareil en appuyant sur la commande marche/arrêt. Cela éteindra l'appareil.

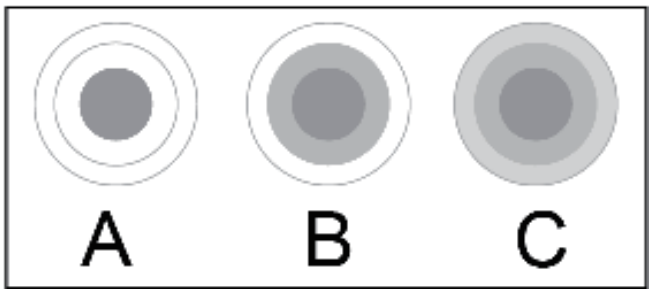


⚠ Attention à la température des zones de chauffe en fin de cuisson.

La lettre "H" apparaît à la fin du processus de cuisson, vous indiquant que la zone de cuisson qui vient d'être utilisée est encore chaude au toucher. Cette indication disparaîtra une fois que la surface aura atteint une température suffisamment basse pour éviter tout risque de brûlure. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez redémarrer un processus de chauffe avec d'autres récipients, utilisez en priorité la plaque encore chaude.

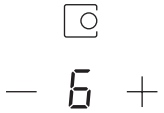
3. Utilisation de la zone extensible

• Cette fonctionnalité est exclusive à la zone de cuisson 3#.
• La zone de cuisson extensible est équipée de deux zones distinctes : une section centrale et une section extérieure. Vous pouvez utiliser la section centrale (A) de manière indépendante ou simultanément les deux sections (B) et (C).



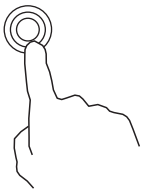
Activer la zone extensible

Ajuster le niveau de puissance entre 1 et 9. Par exemple, niveau 6.



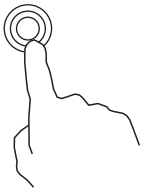
2. La section centrale de la zone extensible se met alors en fonctionnement.

3. Appuyez sur le symbole afin d'utiliser la zone B.



4. L'indicateur de zone affiche alternativement " " et "6".

5. Appuyez à nouveau sur le symbole , afin d'utiliser la zone C.

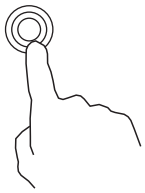


6. L'indicateur de zone affiche alternativement " " et "6".

Désactiver la zone extensible

1.En fonctionnement triple (C), appuyez deux fois sur le symbole pour désactiver la zone extensible.

2. En fonctionnement double (B), appuyez une fois sur le symbole pour désactiver la zone extensible.



En fonctionnement triple (C), appuyez deux fois sur le symbole.

Remarque

1. La zone de cuisson extensible est exclusivement disponible dans la zone de cuisson 3#.
2. Lorsque vous utilisez la zone extensible, vous pouvez ajuster la puissance de chauffage du niveau 1 au niveau 9.
3. La fonction de zone extensible peut être activée uniquement lorsque la zone de cuisson 3# est sélectionnée.

4. Verrouillage des commandes

• Vous avez la possibilité de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui pourraient accidentellement allumer les zones de cuisson).
• Lorsque le verrouillage est activé, toutes les commandes, à l'exception du contrôle ON/OFF, sont désactivées.

Pour activer le verrouillage des commandes	
Appuyez sur la commande de verrouillage	Le voyant de minuterie indiquera "Lo".
Pour désactiver le verrouillage des commandes	
Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Appuyez ensuite sur la commande de verrouillage et maintenez pendant quelques secondes	

⚠ En mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en utilisant la commande ON/OFF. Lorsque vous redémarrez la table de cuisson, vous devrez la déverrouiller avant de procéder à la prochaine opération

5. Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
• En tant que minuteur simple : la minuterie ne désactivera aucune zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
• En tant que minuteur avec arrêt automatique : la minuterie éteindra une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé.
La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Aperçu de la minuterie

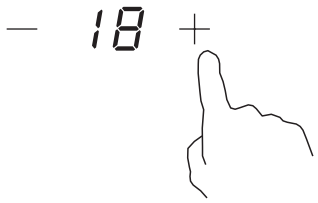
Utilisation en tant que minuteur simple

1. Assurez-vous que votre appareil est correctement allumé.

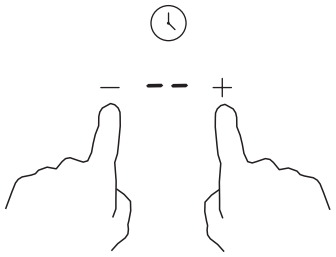
Remarque

Vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

2. Appuyez sur la commande du minuteur ; le voyant du minuteur clignotera.
Réglez l'heure en utilisant les boutons + ou - du minuteur.

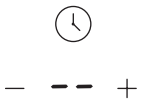


3. Lorsque vous appuyez simultanément sur les boutons "-" et "+", le minuteur s'annule et l'écran affiche "--".



4. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.

5. Le buzzer émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "--" une fois que le temps défini sera écoulé.



Conseils pratiques

- Pour ajuster le minuteur, touchez une fois la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Maintenez enfoncée la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minute.

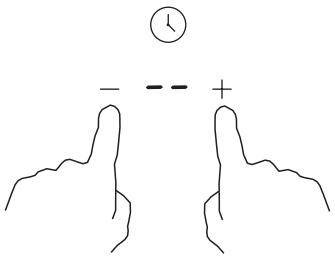
Utilisation avec arrêt automatique de plusieurs zones de cuisson

Le voyant rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

1. Appuyez sur le bouton + ou - de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous souhaitez régler le minuteur.

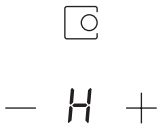
2. Réglez la durée en appuyant sur le bouton + ou - du minuteur.

3. En touchant simultanément les boutons "+" et "-", le minuteur est annulé, et "--" s'affichera sur l'écran du minuteur.



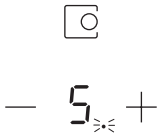
4. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.

5. Une fois le temps de la minuterie écoulé, la zone de cuisson associée s'éteindra automatiquement. L'afficheur indiquera le symbole "H" pour signaler que la zone reste chaude et peut présenter un risque.



Remarque

1. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée



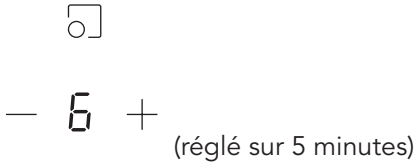
2. Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

Utilisation avec arrêt automatique de plusieurs zones de cuisson

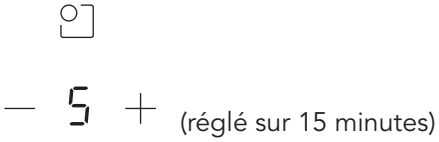
1. Si plusieurs zones de chauffe utilisent la fonction minuterie, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus bas. (Par exemple, si la zone 1# est réglée sur 5 minutes et la zone 2# est réglée sur 15 minutes, l'indicateur du minuteur affichera "5").

Remarque

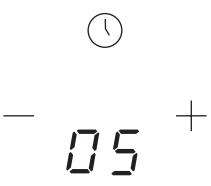
Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



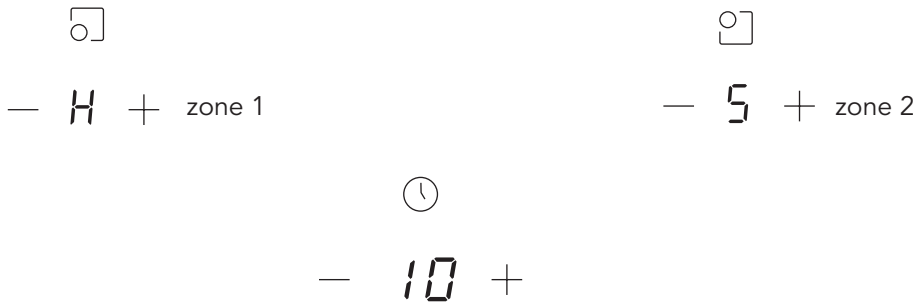
(réglé sur 5 minutes)



(réglé sur 15 minutes)

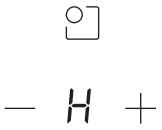


2. Une fois le temps de la minuterie écoulé, la zone de cuisson associée s'éteindra automatiquement. L'afficheur indiquera le symbole "H" pour signaler que la zone reste chaude et peut présenter un risque.



Remarque

1. Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



2. Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

6. Protection contre la surchauffe de l'appareil

Une technologie intégrée de détection de température surveille en permanence la chaleur à l'intérieur du dispositif de cuisson. Si une température excessive est détectée, la table s'arrêtera automatiquement pour éviter tout risque.

7. Témoin d'avertissement de chaleur résiduelle

Après l'utilisation de la table de cuisson de la chaleur résiduelle peut subsister. La lettre "H" apparaîtra pour vous avertir de cette chaleur résiduelle, vous incitant ainsi à prendre des précautions.

8. Temps de fonctionnement par défaut

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Cette fonction permet d'éteindre automatiquement une zone de cuisson en cas d'oubli involontaire de votre part. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quel type de problème ?	Comment le résoudre ?	Remarque importante
Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les déversements non sucrés sur le verre).	Eteignez la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant). Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Allumez à nouveau la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, aucune indication de "surface chaude" ne sera affichée, mais la zone de cuisson peut encore rester chaude. Soyez donc extrêmement prudent. • Évitez d'utiliser des tampons à récurer robustes, certains tampons en nylon et des agents de nettoyage durs/abrasifs, car ils pourraient rayer le verre. Assurez-vous toujours de lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson, cela pourrait entraîner des taches.
Débordements, les fontes et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre	Afin de retirer immédiatement ces salissures, utilisez une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux tables de cuisson, toute en faisant attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson : **1.** Éteignez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. **2.** Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. **3.** Nettoyez les salissures ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. **4.** Suivez ensuite les étapes 2 à 4 pour les "Salissures quotidiennes sur verre" ci-dessus.	Il est recommandé de retirer les taches laissées par les fontes et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si ces taches sont laissées refroidir sur le verre, elles peuvent devenir difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre. Veuillez noter le risque de coupure associé à l'utilisation d'un grattoir : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez cet outil avec beaucoup de prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.
Débordements de liquides sur les commandes tactiles	**1.** Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. **2.** Absorbez le déversement avec un essuie-tout ou un chiffon propre. **3.** Nettoyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. **4.** Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout pour éliminer toute humidité résiduelle. **5.** Rallumez l'alimentation de la table de cuisson une fois que la zone est propre et sèche.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même si du liquide est détecté sur les commandes tactiles. Avant de rallumer la table de cuisson, assurez-vous donc de bien essuyer la zone des commandes tactiles pour éviter tout dysfonctionnement.

DÉPANNAGE

Voici les tableaux contenant des causes possibles et des commentaires pour résoudre les erreurs et les dysfonctionnements de votre appareil. Il est recommandé de lire attentivement ces tableaux ci-dessus afin de trouver une solution par vous-même en cas d'erreur ou de dysfonctionnement de votre appareil.

Type de problème	Causes possibles	Actions à effectuer
La table de cuisson ne s'allume pas.	La table n'est pas alimentée en électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson est bien raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez également s'il y a une panne de courant dans votre maison. Une fois ces points vérifiés, si le problème persiste, il est recommandé d'appeler un technicien qualifié pour diagnostiquer et résoudre le problème.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes, veuillez consulter la section "Utilisation" pour obtenir les instructions appropriées.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il est possible qu'un léger film d'eau se soit formé sur les commandes. Assurez-vous également de positionner correctement votre doigt lorsque vous utilisez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche. Utilisez toute la surface de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre présente des rayures.	Les bords rugueux des ustensiles de cuisine. Utilisation de tampons à récurer inadaptés ou abrasifs, ou de produits de nettoyage inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses pour une meilleure performance sur la table de cuisson. Pour plus d'informations sur le choix des bons ustensiles de cuisine, veuillez consulter la section "Conseils sur le choix des ustensiles de cuisson". Pour des conseils sur l'entretien et le nettoyage, référez-vous à la section "Entretien et nettoyage.
Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de crépitement ou de clics.	Cela peut être causé par la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.

AFFICHAGE DES PANNES, ASTUCES ET CONSEILS

1. La table de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson de la surface de travail.
2. Voici une liste de codes de panne qui peuvent survenir pendant l'utilisation de la table de cuisson par le client, ainsi que les solutions associées :

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
E0	Erreur "zéro".	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation.
E1	Défaillance du capteur de température - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température.
E2	Défaillance du capteur de température - circuit fermé.	
E7	Défaillance du capteur de température.	

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
C1	Température élevée du capteur de température.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Cela peut prendre quelques minutes en fonction de la gravité de la surchauffe. Une fois que la température est redescendue à un niveau sûr, appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour éteindre l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit ouvert.	Remplacer la carte d'affichage.
E4	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit fermé.	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement branchée à une prise électrique fonctionnelle. Vérifiez si d'autres appareils électriques fonctionnent normalement sur la même prise. Cela vous aidera à déterminer si le problème provient de la prise électrique ou de la table de cuisson elle-même.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

ELIMINATION ET RECYCLAGE

CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Pour assurer une élimination appropriée de cet appareil, veuillez le remettre à un point de collecte approprié pour le recyclage des DEEE. En contribuant à son élimination correcte, vous aidez à prévenir tout dommage potentiel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une élimination incorrecte.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers en fin de vie. L'appareil usagé doit être retourné à un point de collecte spécifique pour le recyclage des dispositifs électroniques et électriques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter votre autorité de collecte locale ou votre revendeur. Chacun d'entre nous joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

CONFORMITÉ AVEC LA NORME ROHS

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets et ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères habituelles. Pour obtenir des informations détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Ils pourront vous fournir des instructions spécifiques sur la manière de procéder à une élimination appropriée et respectueuse de l'environnement.

COLLECTE ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES DU PRODUIT

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par vos autorités locales.

airlux
Spécialiste de l'encastrable

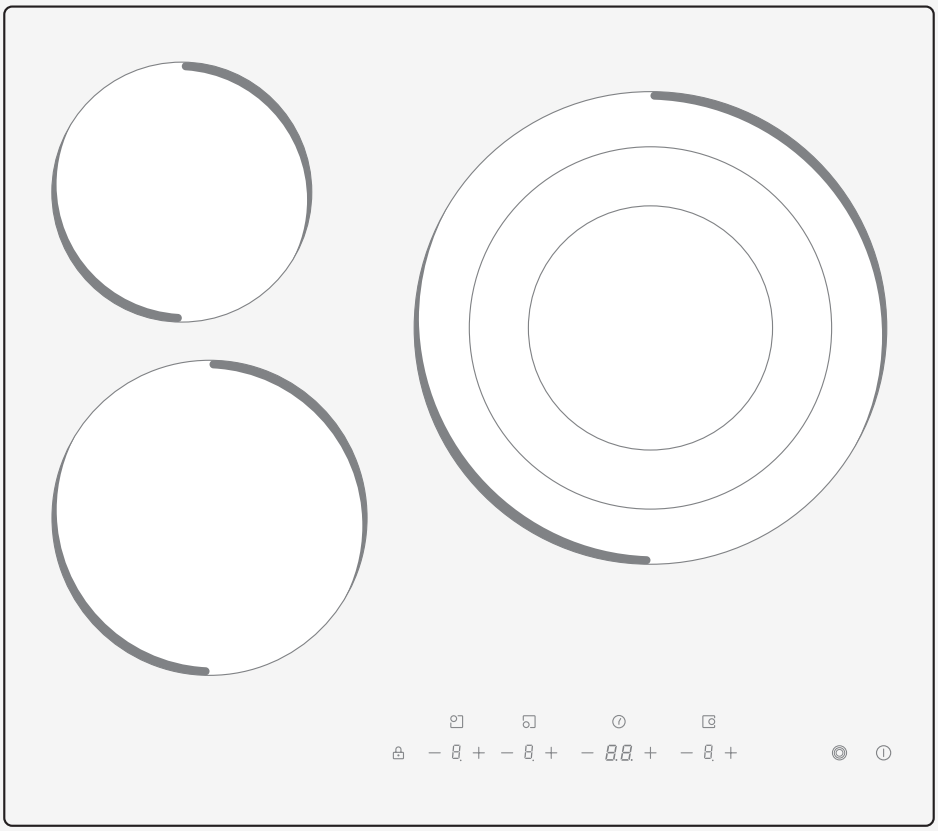
ENGLISH

airlux

Spécialiste de l'encastrable

CERAMIC HOB
USER MANUAL

DTTH63ET



Thank you for choosing Airlux. Before using your new Airlux product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance oers in a safe way.

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	33
SPECIFICATIONS	38
PRODUCT OVERVIEW	39
QUICK START GUIDE	41
PRODUCT INSTALLATION	43
OPERATION INSTRUCTIONS	47
CLEANING AND MAINTENANCE	54
TROUBLESHOOTING	55
DISPOSAL AND RECLYCLING	57

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

DANGER
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.

WARNING OF ELECTRICAL VOLTAGE
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.

WARNING
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

ATTENTION
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.

OBSERVE INSTRUCTIONS
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions. .

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• **WARNING :** If the surface is cracked, switch o the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• A steam cleaner is not to be used.

• Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
• The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• **WARNING :** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to besupervised continuously.
• **WARNING :** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch o the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.
• However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be aected by the electromagnetic field.
• Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be aected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn o the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn o the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
• Do not stand on your cooktop.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
• This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, oces and other working environments;
-farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-bed and breakfast type environments.

• **WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use.
• Care should be taken to avoid touching heating elements.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

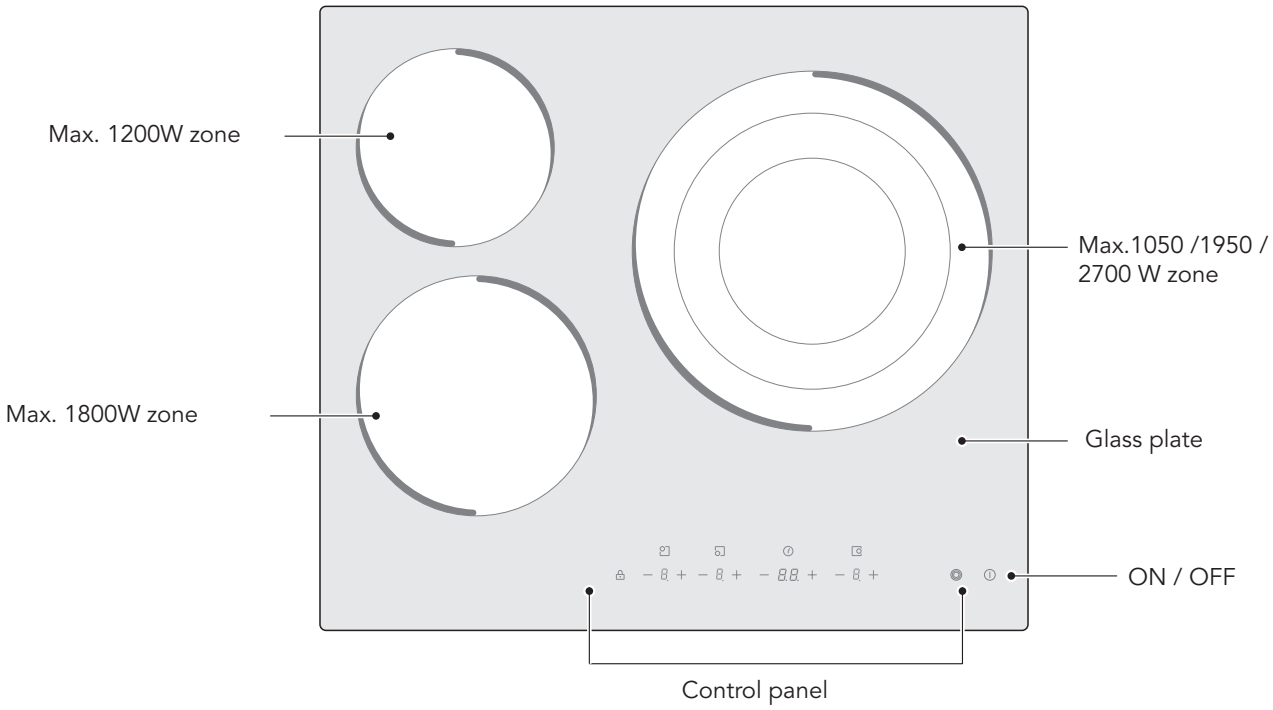
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	**DTTH63ET**
Cooking Zones	3 zones
Supply Voltage	220-240 V - 50/60 Hz
Installed Electric Power	5200-6200 W
Product Size DxWxH(mm)	590 x 520 x 51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560 x 480

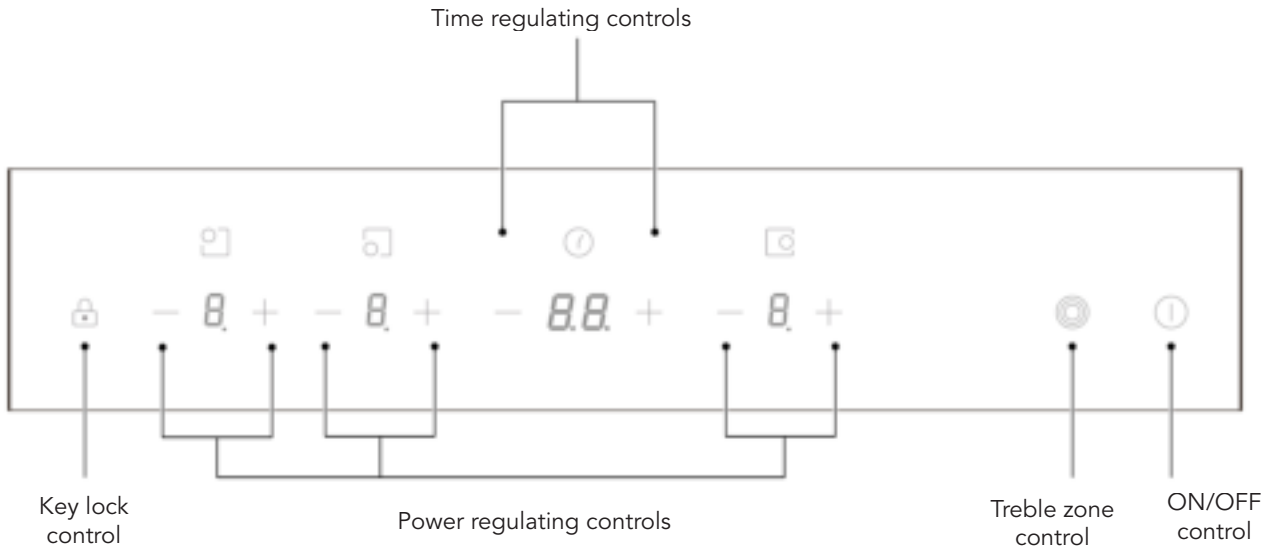
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

TOP VIEW



CONTROL PANEL



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet dierent kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Ceramic Hob.

QUICK START GUIDE

⚠ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

COOKING TIPS

• When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
• Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

• Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:
1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic Hob to find the settings that best suit you.

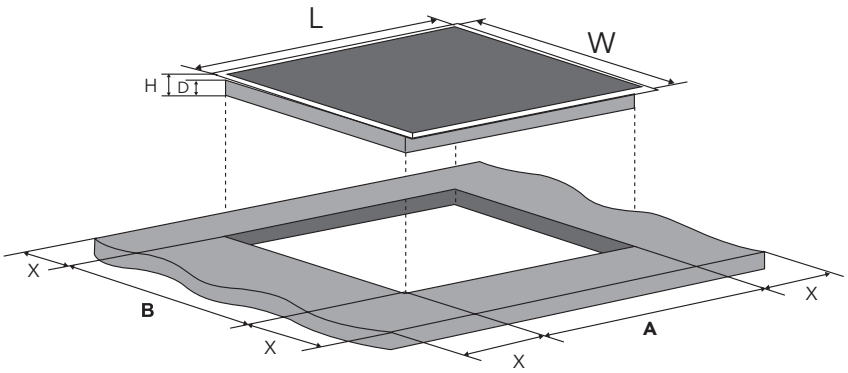
Heat setting	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

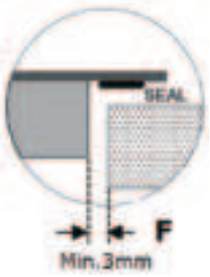
PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

• Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

⚠ **NOTE :** The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

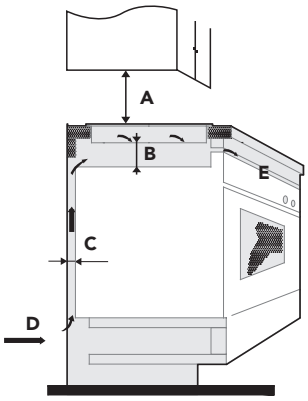


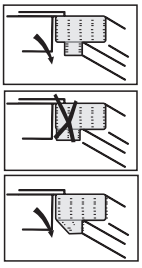


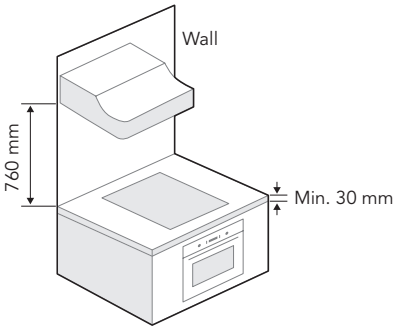
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 + 2	480 + 2	50 minimum	3 minimum

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below.

⚠ **Note :** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



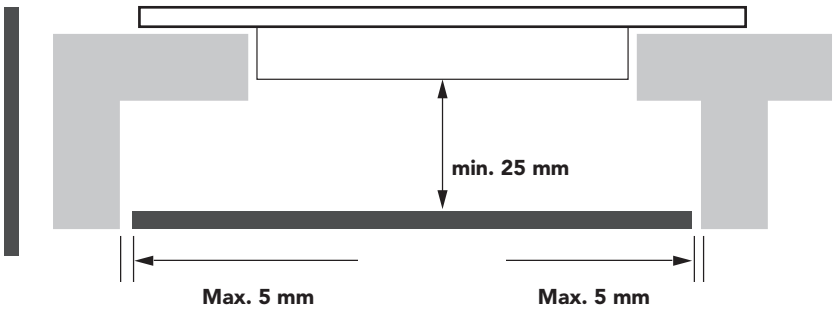




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	25 minimum	20 minimum	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

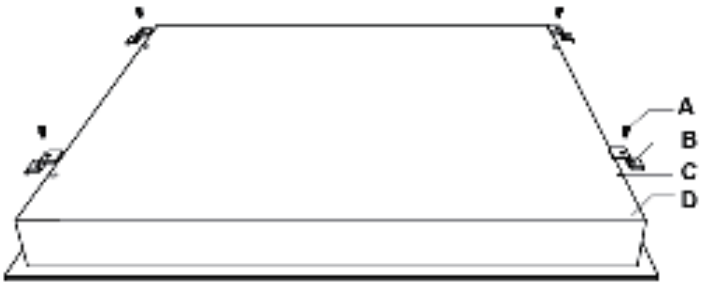


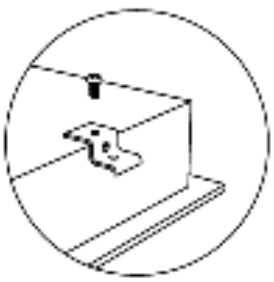
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
• The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

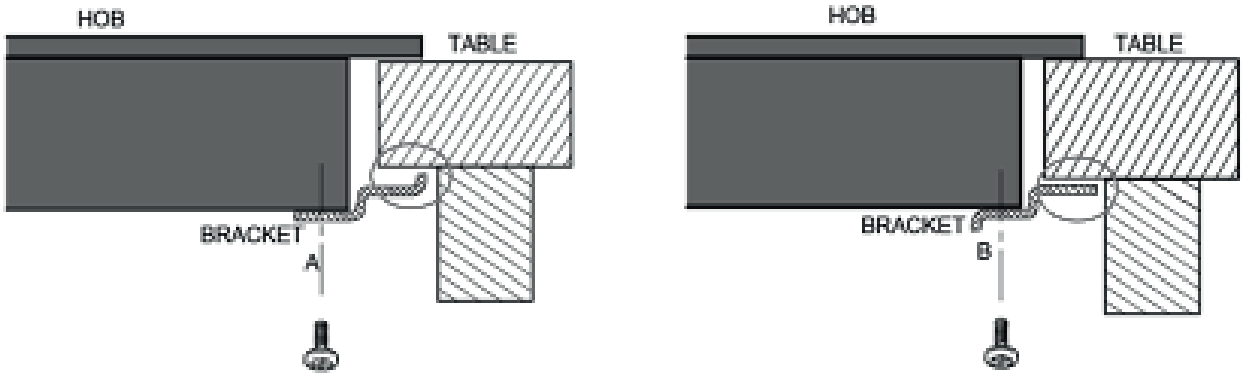
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.





A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust the bracket position to suit for dierent table top thickness.



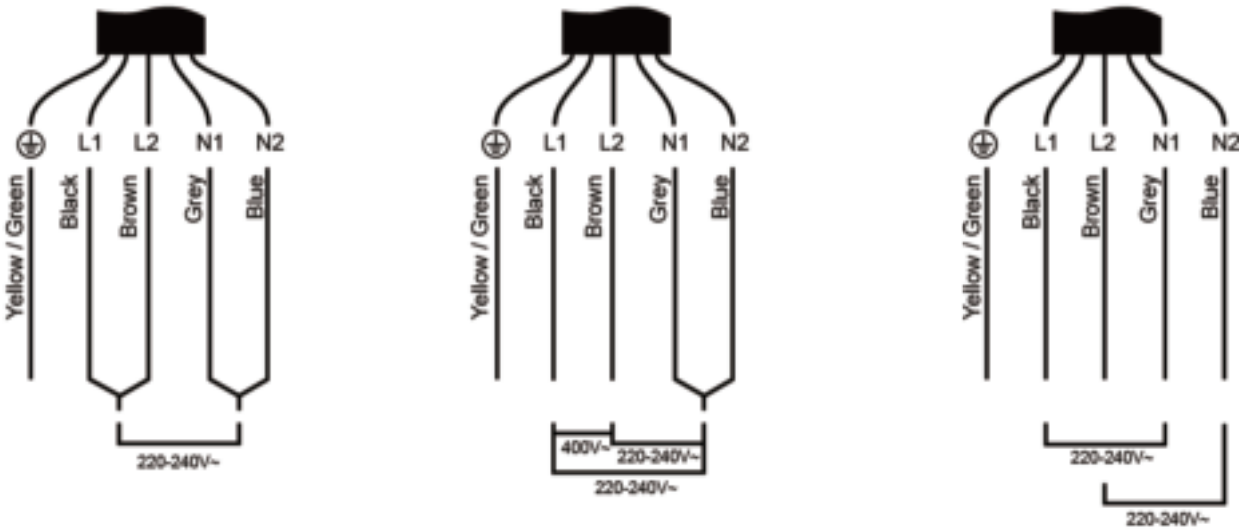
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



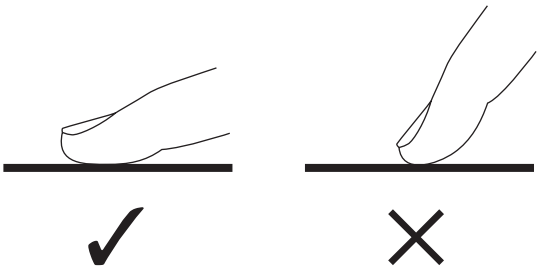
• If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
• If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
• The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
• The cable must not be bent or compressed.
• The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

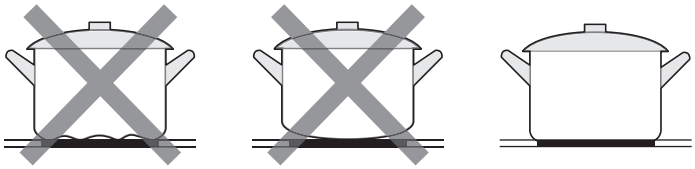
TOUCH CONTROLS

• The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
• Use the ball of your finger, not its tip.
• You will hear a beep each time a touch is registered.
• Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls dicult to operate.

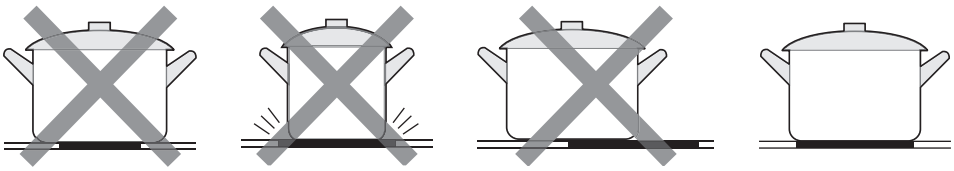


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

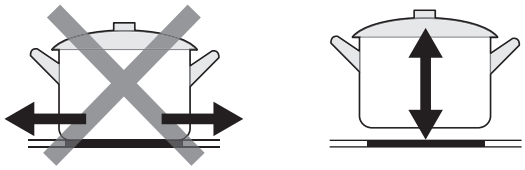
• Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



• Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



• Always lift pans o the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

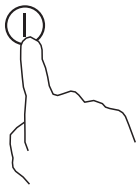


HOW TO USE

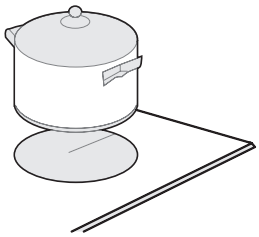
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

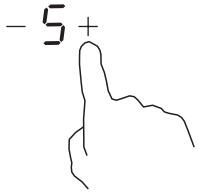
1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show "-"



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



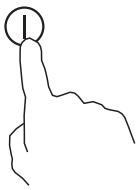
3. Select a heat setting by touching the "-" or "+" control.
• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
• You can modify the heat setting at any time during cooking.
• By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together.

2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

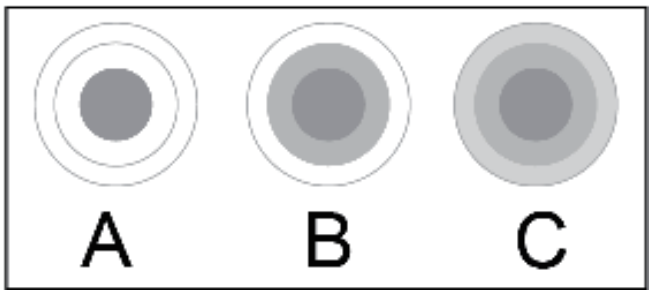


⚠ Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

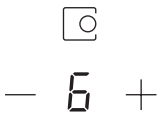
3. Using the Treble Zone Function

• The function only work in 3# cooking zone.
• The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.



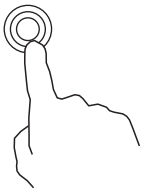
Activate the Treble Zone

1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)



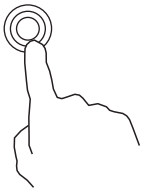
2. Central section of the treble cooking zone will switch on.

3. Touching the treble zone control ◎ once time, the section (B) works.



4. The cooking zone indicator show "⁼ " and "6" alternately.

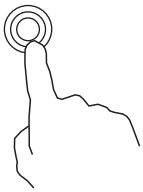
5. Touching the treble zone control ◎ once time, the section (C) works.



4. The cooking zone indicator show "≡ " and "6" alternately.

Desactivate the Treble zone

1. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(C), touching the one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.



3. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.

NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the controls

• You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
• When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

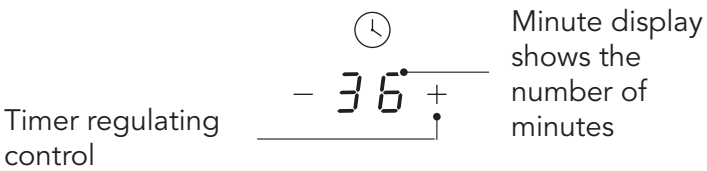
To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the lock control for a while.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer Control

You can use the timer in two dierent ways:
• You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
• You can set it to turn one or more cooking zones o after the set time is up.
The timer of maximum is 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

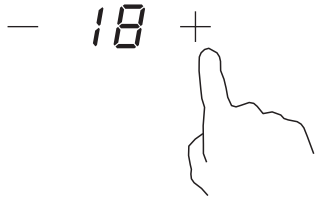
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

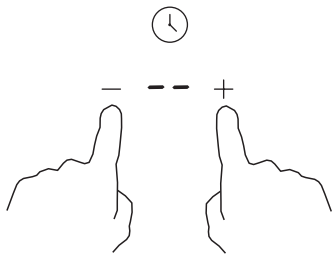
NOTE

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the timer control, the timer indicator will flash;
Set the time by touching the - or + control of the timer.

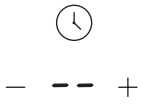


3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Hint :

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

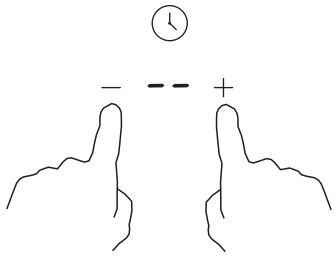
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

1. Touch the - or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.

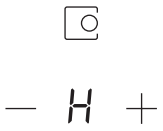
2. Set the time by touching the - or + control of the timer.

3. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



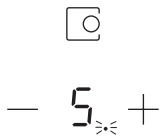
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



Note

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



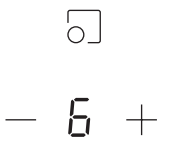
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

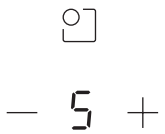
• If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

Note

The red dot next to power level indicator will flash.



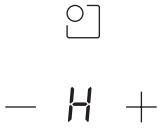
(set to 5 minutes)



(set to 15 minutes)

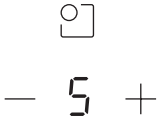
• Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

• When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

6. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

7. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

CLEANING AND MAINTENANCE

What ?	How ?	Important !
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be dicult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are di-cult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of dierent metals vibrating dierently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Failure Display, Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure codes	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important Instructions For Environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product: This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to ocial collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance With Rohs Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

airlux
Spécialiste de l'encastrable

SIEGE SOCIAL AIRLUX S.A.S.
ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 Charleville Mézières
Téléphone : 03 24 56 80 40

SERVICE GARANTIE
Téléphone : 03 24 56 67 04
sga@airlux.com

SERVICE APRES-VENTE
Téléphone : 03 24 56 80 14